

- Kartoffelsalat - Makrele/Brunnenkresse/Anistomaten/Soubise

Kategorie Vorspeise **Portionen** **Datum**

Zutaten

2	Stck.	Makrelen	
200	ml	Geflügelbrühe	
50	ml	Sahne	
1,5	g	Agar Agar	
1	Blatt	Gelatine	
10	Stck.	Kartoffeln	Sorte La Ratte
2	Bund	Brunnenkresse	
8	EL	Tomatenkonfiture	Mit Fenchel und Anis
4	Stck.	Pancetta	Scheiben
2	EL	Rotweinessig	
2	EL	Geflügelbrühe	
3	EL	Olivenöl, extra vergine	
12	Stck.	Schalotten	
4	Stck.	Knoblauch	Zehen
20	g	Risottoreis	
4	Stck.	Weißbrot	Scheiben rustikales



bildname: Salat von Vogelmiere

Zubereitung

1 Bund Vogelmiere in 200g Geflügelbrühe kochen. Fein mixen, Agar-Agar zugeben und nochmals zusammen mit der Sahne aufkochen. Gelatine einweichen und dazugeben. Würzen und 2cm hoch in eine kleine Form eingießen. Kühlstellen. Die Kartoffeln waschen kochen und pellen. In gleichmäßige Scheiben schneiden und mit Essig und Öl marinieren. Das Rustikale Weißbrot in 4 Scheiben schneiden. Daraus 4 Rechtecke und dann mit einer Knoblauchzehe in Olivenöl kross braten. Tomatenconfiture darauf streichen. Die Makrelen zu Filets verarbeiten, in Streifen schneiden, von der Hautseite kurz anbraten und in Vinaigrette einlegen. Jeweils zwei Streifen pro Teller zurücklegen und später auf die Kartoffelscheiben legen. Die eingelegten Makrelenstreifen auf dem bestrichenen Rostbrot verteilen und warm stellen. Nun die Schalotten und den restlichen Knoblauch in feine Würfel schneiden. In Butter anschwitzen. Den Risottoreis zugeben und mit Brühe angießen. Wie Risotto köcheln lassen, bis der Reis weich ist. Mixen und mit etwas weißem Balsamicoessig und Salz abschmecken. Den Kartoffelsalat anrichten. Darauf die marinierten Makrelenfilets. Die Vogelmierecreme in Würfel schneiden. Kurz erwärmen und auch auf dem Teller anrichten. Mit gebratenem Pancetta dekorieren. Unter das Röstbrot die Zwiebelcreme und die Tomatenkonfiture geben.



